PIANI VETROCERAMICA
TABLES VITROCERAMIQUES
CERAMIC HOB
ELEKTRO GLASKERAMIK
ENCIMERAS VITROCERAMICAS
GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Instructions for use
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing

91 477 1269 / 04



Einbauanleitung

Achtung!
Bevor Sie diese Anleitungen durchlesen, beachten Sie bitte die Abbildungen auf den letzten Seiten.

Einbau

Unsere Elektro–Glaskeramik–Kochfläche läßt sich in alle modernen Einbauküchen, auf gemauerte sowie auf Metall–, Holz und laminatbeschichtete Flächen einbauen, sofern diese bis 90°C hitzefest sind.

Beim Einbau die auf Abb. 1 angegebenen Abmessungen beachten.

Zulässige Brandschutzklasse und Gebrauch:
Das Gerät ist in der Brandschutzklasse «Y» ausgeführt..
Mindestabstand zu angrenzenden Wänden, die die Kochfläche überragen: mind. 50 mm. zum hinteren Rand.

Die Glaskeramik–Kochfläche ist mit einer Spezialdichtung umrandet, die für vollständige Dichtheit garantiert. Die Dichtung wird den Einschnittrand auf der Arbeitsfläche genau angepaßt und mit leichtem Fingerdruck durchgehend angepreßt. Die Schutzhülle abziehen und die Glaskeramik–Kochfläche in die Dichtung einsetzen.

Mit den Befestigungsbügeln die Kochfläche an den Unterschrank befestigen. (Abb. 2).

Wichtig!
Das Elektro–Gerät muß von einem Fachmann vorschriftsmäßig eingebaut werden.
Vor Beginn von Einstell– oder Wartungsarbeiten immer den Netzstecker ziehen.



Elektrischer Anschluß

Kontrollieren, ob der Netzanschluß mit der Anschlußspannung auf dem Geräteschild übereinstimmt.
Das Netzkabel wird nicht mitgeliefert.
Verwenden Sie ein Kabel vom Typ H 05 RRF - H 05 RNF.
Das Kabelende muß auf der Geräteseite mit einem mind. 20 mm. längeren Erdungsdraht (gelb–grün) ausgerüstet sein.

Bei den Anschlußarbeiten muß auf dem Netzkabel nahe am Gerät und leicht zugänglich ein dreipoliger Schalter mit mind. 3 mm. Kontaktabstand montiert werden.

Die Anschlußmöglichkeiten finden Sie auf der nachstehenden Tabelle. Im Bedarfsfall die Anordnung der Brücken ändern.

Kabelquerschnitt

Kabel H 05 RRF - H 05 RNF	230V∼	230V 3∼	400V 3N∼	400V 2N∼
Querschnitt mm^2	2,5	2,5	2,5	2,5

Anschlußplan

1 2 3 4 5 L N	1 2 3 4 5 L1 L2 L3	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N	1 2 3 4 5 L1 L2 N
230V ∼	230V 3∼	400V 3N∼	400V 2N∼

Die Klemmleiste finden Sie hinter der Klappe auf der Geräteunterseite (Abb. 3).
Dafür die Schrauben der Klappe lösen. Im Bedarfsfall die Anordnung der Brücken auf der Klemmleiste ändern und die Kabel befestigen. Achtung, der Erdungsdraht muß mindestens 20 mm. länger sein. Das Netzkabel mit der Kabelklemme befestigen und durch die Klappenöffnung durchziehen.
Bevor Sie das Kabel anschließen, kontrollieren, ob die Erdleitung funktioniert.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Anschlußarbeiten oder eine schadhafte Erdleitung verursacht werden.



Gebrauch der Glaskeramik–Kochfläche

Unser Gerät ist mit vier Kochzonen ausgerüstet, die sich in Durchmesser und Leistung unterscheiden. Die Kochzonen sind an den Kreisen klar erkennbar und werden nur im gestreiften Bereich beheizt.
Die Kochzonen auf unseren Geräten sind mit zwei Beheizungssystemen ausgerüstet: **Strahlungsheizung** und **Halogen–Strahler**.

Strahlungsheizung: Die Heizzone wird nach einigen Sekunden heiß. Mit einem Thermostat auf 11 Stufen regelbar (Stufe 1 = kleinste Stufe, Stufe 11 = höchste Stufe).

Halogen–Strahler: Leuchten sofort auf und heizen sich blitzschnell auf. Mit der Intensiv–Hitze können die Speisen schnell angebraten werden. Automatische Regelung auf 11

Bedienblende
(Abb. 4–5–6–7)

A – Schaltknebel Kochzone vorne rechts

B – Schaltknebel Kochzone vorne links

C – Schaltknebel Kochzone hinten links

D – Schaltknebel Kochzone hinten rechts

E – Schalter zur Regelung der hinteren rechten Koch - und Bräterzone

G – Funktionsleuchte Kochzonen

H – Restwärme–Anzeige

Wichtig!

Den Topf auf die Kochzone stellen und die höchste Stufe 11 einschalten. Sobald die Speisen kochen, die Kochzone auf eine niedrigere Stufe zurückschalten.
Um die Bräterzone der Kochzone zuzuschalten, drehen Sie den Regelknopf E im Uhrzeigersinn über die Regelstufe ⊙.
Nun ist die Bräterzone 11 zugeschaltet.
Regeln Sie nun durch Positionierung auf die entsprechende Leistungszahl die Beheizung.
Zum Ausschalten der Koch und Bräterzone drehen Sie den Regler auf Position 0.



Vor der ersten Inbetriebnahme

In der ersten Betriebszeit ist es möglich, daß ein scharfer oder Brandgeruch festgestellt wird. Dieser verschwindet nach einiger Zeit von selbst.
Für die wirtschaftliche Nutzung und zur Energieeinsparung empfehlen wir die Verwendung von Kochtöpfen und –pfannen: mit dickem und vollkommen ebenem Boden. Der Boden soll so groß wie die Kochzone sein, aber auf keinen Fall kleiner, denn das würde Energieverschwendung bedeuten. Außerdem immer darauf achten, daß der Topfboden sowie auch die Kochfläche immer trocken sind. Halten Sie diese Vorschriften unbedingt ein, denn Sie sparen dadurch Energie und Stromkosten (Abb. 9).

Unser Gerät ist mit zwei Kontrolleuchten ausgestattet.
Funktionsleuchte:
Leuchtet, wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet sind. Erlischt, wenn alle Schaltknebel in Stellung 0 stehen.

Restwärmeanzeige vorne zwischen den beiden Kochzonen:
Leuchtet, wenn eine oder mehrere Kochzonen über 60°C erhitzt werden.
Damit kann man feststellen, ob die Restwärme nach dem Ausschalten noch über 60°C liegt.
Erlischt, wenn die Temperatur unter 60°C sinkt.

Wichtig: Besondere Vorsicht ist für Kinder geboten, da diese der Restwärmeleuchte keine Beachtung schenken und die Kochzonen nach dem Ausschalten zwar nicht mehr hell, aber noch über einen längeren Zeitraum hinaus heiß sind. Daher Hände weg von der Kochfläche.

Hinweis!
Die Kochfläche ist widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Daher keine harte oder spitze Gegenstände darauf fallen lassen.
Wenn Brüche, Risse oder Ritzen zu sehen sind, das Gerät nicht benutzen, sondern sofort Kundendienstan rufen.



Tabelle der Kochstufen

Sie finden hier eine Übersicht über die Schaltknebelstellungen und Kochart.
Diese Angaben ändern sich je nach Menge der Zutaten und Ihrem Geschmack.

Schaltknebelstellung	Gerichte
1 – 2	Butter, Schokolade u.ä. schmelzen.
3 – 4	Gerichte aufwärmen, wenig Wasser sieden, Ei–Buttersoßen aufschlagen.
5 – 6	Flüssige und feste Speisen aufwärmen, zum Fortkochen von Wasser, Tiefkühlkost auftauen, Omlett aus 2–3 Eiern, Obst–und Gemüse u.a.
7 – 8	Eintöpfe aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, Suppen, Sossen, Marmeladen, usw.
9 – 10	Braten aus Fisch oder Fleisch, Steaks, Leber, Fleisch– oder Fisch anbraten, Eier, usw.
11	Pommes Frittes, Frittieren, Wasser zum Sieden bringen.



Tips für Pflege und Reinigung

Vor Beginn der Arbeiten immer den Netzstecker ziehen.

Wir empfehlen, die abgekühlte oder kalte Glaskeramik-Kochfläche regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch zu reinigen.

1) Nur ebene Töpfe oder Pfannen mit sauberem und trockenem Boden verwenden.
Keine Töpfe oder Pfannen mit einem Boden aus Gußeisen oder rauhem Material verwenden. Diese zerkratzen die Kochfläche. Helle Kratzer mit einem in Essig getränkten Tuch entfernen.

2) Achten, daß kein Zucker auf die heiße Kochfläche gestreut wird. In diesem Fall das Gerät sofort ausschalten und mit einem Glasschaber die handwarme Kochzone reinigen, damit keine Flecken auf der Oberfläche zurückbleiben.

3) Übergekochtes mit dem Glasschaber oder einer Rasierklinge abschaben, mit reinem Wasser nachspülen und mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
Der Glasschaber ersetzt bei der täglichen Reinigung chemische Reinigungsmittel.

4) Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel (z.B. Scheuerpulver, Backofen-Spray, Fleckenentferner oder Metallschwämme) verwenden.

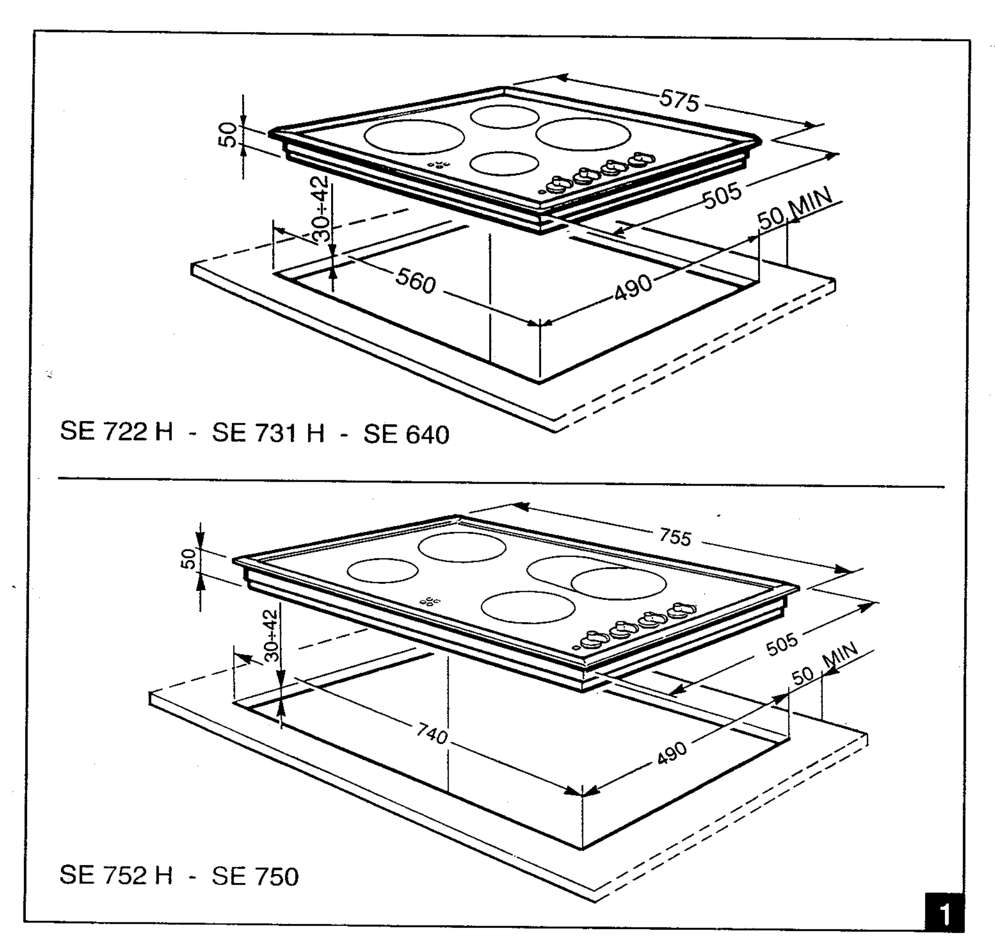
5) Schmelzende Materielen (z.B. Kunststoff oder Alufolie), von der Kochfläche fernhalten.
Sollten trotzdem Schmelzflecken entstehen, die warme Kochfläche sofort mit dem Schaber abkratzen.

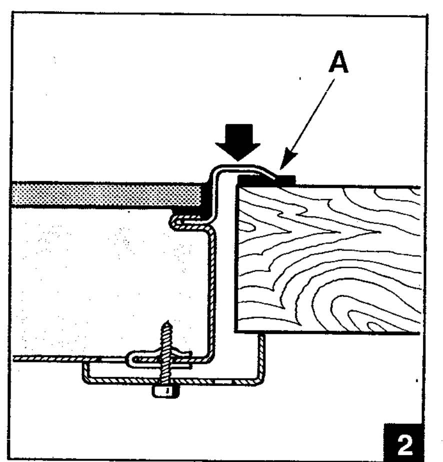
6) Die Kochfläche nicht als Arbeitsfläche benutzen. Es genügt ein Sandkorn, das beim Gemüseputzen auf die Kochfläche fällt, und auf das ein Kochtopf gestellt wird, um die Oberfläche zu zerkratzen.

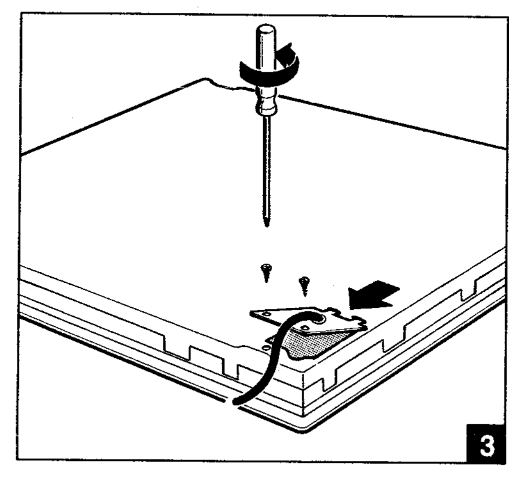


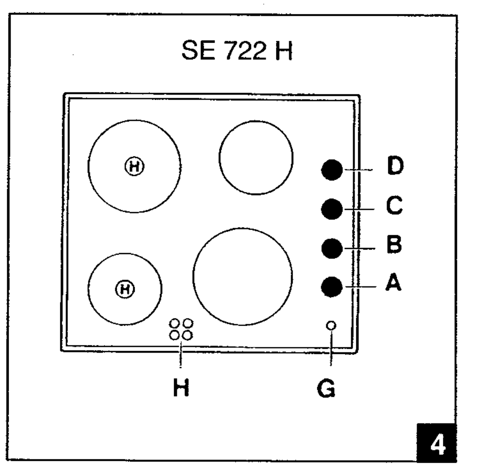
7) Die gestörte Funktion einer Kochzone (schnelleres oder langsameres Aufleuchten) wird durch den defekten Heizwiderstand unter der Glasplatte verursacht.
In diesem Fall sofort den Kundendienst rufen.

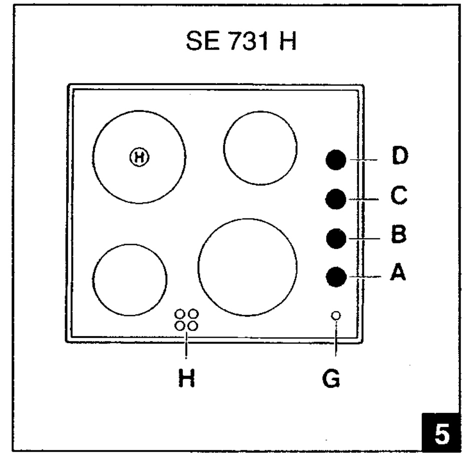
Wichtig!
Nicht vergessen, die Glaskeramik-Kochfläche zu reinigen, sobald die Restwärme-Kontrolleuchte «**H**» verlischt.

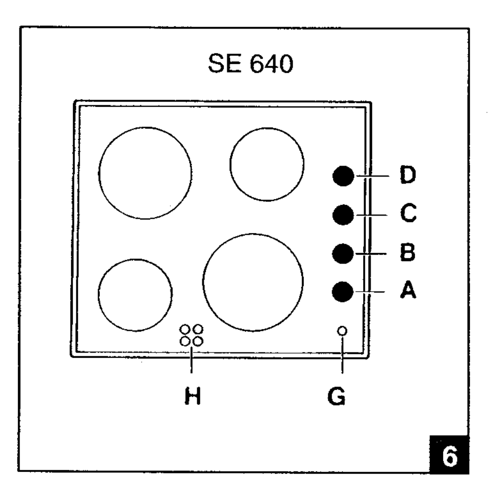

575
50
505
30÷42
50 MIN
560
490
SE 722 H - SE 731 H - SE 640
755
50
505
30÷42
50 MIN
740
490
SE 752 H - SE 750
1

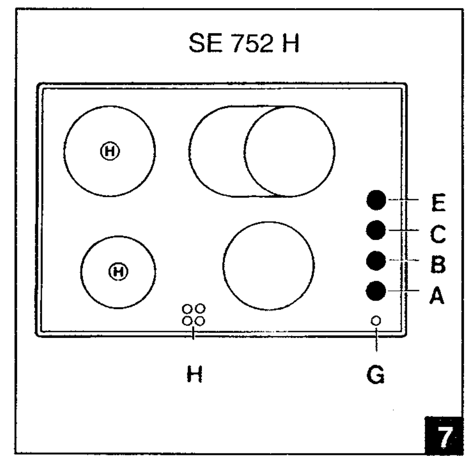

A
2

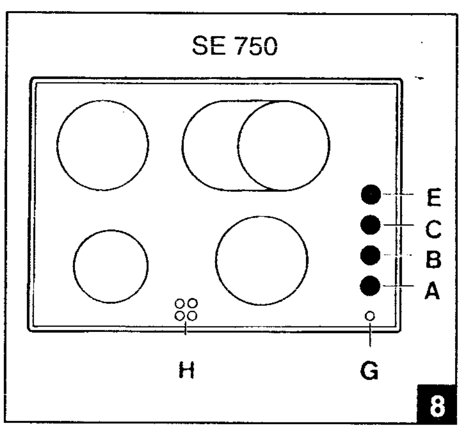

3

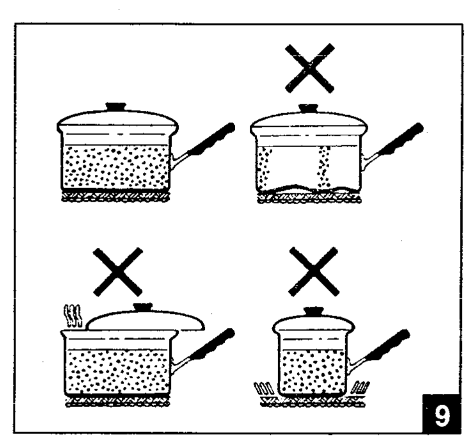

SE 722 H
D
C
B
A
H
G
4


SE 731 H
D
C
B
A
H
G
5


SE 640
D
C
B
A
H
G
6


SE 752 H
E
C
B
A
H
G
7


SE 750
E
C
B
A
H
G
8


9